

МБОУ "Маловская средняя общеобразовательная школа"

Акт

проверки организации питания обучающихся от 24 октября 2023 года

24 октября 2023 года комиссия в составе заместителя директора по воспитательной работе Кошелевой Л.П., представителей родительской общественности Твердой Л.Ю., Меньшиковой И.В. провели проверку организации питания обучающихся.

1. Обеспечение питания обучающихся
завтрак 1-4 класс и 5-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
гуляш в соусе	75/10	7,38	20,3	23,12	165,4
гречка с маслом	150	9,3	8,7	57,2	451,4
зеленый горошек	30	3	0	6	35
каркадэ	200	1	0,4	7,4	56
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
итого	515	41,58	45,2	106,52	806,8

2. Температура потребляемых блюд. На момент приема пищи блюда были средней температуры 75С⁰

3. Витаминизация пищи, потребление в питание обучающихся фруктов. Витаминизация блюд осуществляется путем добавления в компот и кисель аскорбиновой кислоты.

4. В школе имеется двухнедельное меню, утвержденное директором школы, имеется ежедневное меню составленное диетсестрой и утвержденное директором школы.

5. На момент проверки не было замены блюд на аналогичные по пищевым и биологически активным веществам.

6. Энергетическая ценность питания:

завтрак 1-4 класс и 5-11 класс – 806,8 Ккал

обед 2-11 класс – 621,4 Ккал

7. Масса порций: Масса порций соответствует меню.

Обед 2-11 класс

Наименование блюда	Выход, гр	белки	жиры	углеводы	Энерг.цен
щи из свежей капусты	250	1,8	4,6	8,3	76,8
жаркое по домашнему	200	16,98	15,12	21,16	389,6
напиток шиповника	200	1	0,4	7,4	56
хлеб	50	20,9	15,8	12,8	99
итого	700	40,68	35,92	164,86	621,4

8. На сайте школы размещена следующая информация:

- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
- О внесении изменений в постановление Правительства Республики Бурятия от 06.02.2013 № 49 «Об утверждении Государственной программы Республики Бурятия «Развитие образования и науки» (Порядок предоставления и распределения субсидий из республиканского бюджета бюджетам муниципальных районов (городских округов) в Республике Бурятия на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, в которых отсутствуют условия для организации горячего

питания обучающихся в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях)

- О внесении изменений в статьи 18 и 24 Закона Республики Бурятия "Об образовании в Республике Бурятия"
- Постановление МО "Баунтовский эвенкийский район" № 315 от 19.10.2020г. "Об утверждении Положения о порядке организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Баунтовского эвенкийского района"
- Постановление МО "Баунтовский эвенкийский район" № 314 от 19.10.2020 г. "Об организации питания учащихся 5-11 классов в 2020 году"
- Локальные документы об организации питания в школе.
- Меню

9. Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, исправность:

В пищеблоке имеется технологическое оборудование. Оно находится в рабочем состоянии.

10. Все работники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты: маски, перчатки.

11. Все продукты на момент проверки имеют сертификаты соответствия, соблюдено товарное соседство. Продукты хранятся при соответствующей температуре. Не качественных продуктов не выявлено.

12. Журнал брокеража готовой продукции ведется. Заполняется ежедневно и своевременно.

13. Лабораторные исследования были проведены в декабре 2022 года.

14. Органолептическая проба блюд:

В момент проверки были попробованы блюда:

Завтрак

Гуляш в соусе – мясо мягкое, сочное, хорошо тушено в соусе, умеренно соленое

Гречка с маслом – рассыпчатая, хорошо сварена, умеренно соленая, заправлена сливочным маслом

Зеленый горошек – соответствует срокам

Каркадэ – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками

15. После завтраков остались отходы от каркадэ, немного, гречки, хлеба

Обед

Щи из свежей капусты – овощи сохранили нарезку, умеренно густой, соленый



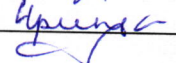
Жаркое по домашнему – мясо мягкое, сочное, картофель хорошо сварен, умеренно густое, соленое

Напиток шиповника – насыщенного цвета, сладкий

Хлеб – свежий, мягкий, порезан ломтиками

16. После обеда остались отходы от супа, жаркого в малых количествах

Члены комиссии:

 Кошелева Л.П.
 Твердая Л.Ю.
 Меньшикова И.В.